PT

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO.

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1. Certificar-se que a voltagem eléctrica do aparelho corresponda à voltagem de sua rede eléctrica.
2. Não utilizar o aparelho perto de paredes ou cortinas.
3. Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
4. Este aparelho só pode ser usado por adultos ou crianças a partir de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e sem conhecimento do aparelho ou que não tenham recebido as instruções de utilização necessárias devem ser vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou serem instruídas sobre o modo de utilizar o aparelho em segurança e sobre os riscos relativos à utilização do mesmo. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças com menos de 8 anos sem a supervisão de um adulto.
5. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
6. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal.
7. Posicione o produto sobre uma superfície estável, resistente ao calor e bem iluminada.
8. Não use este aparelho em ambiente externo.
9. Prestar atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
10. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
11. Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada de corrente quando não estiver sendo utilizado e antes das operações de limpeza.
12. Não puxar pelo cabo de alimentação para desligar a ficha.
13. Para a limpeza do aparelho, não utilize detergentes abrasivos e corrosivos e não o lave na máquina de lavar loiça.
14. NUNCA PASSE POR ÁGUA, OU OUTROS LÍQUIDOS, O APARELHO, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO. USE UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA.
15. Não utilizar o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver defeituoso; neste caso, leve-o até o Centro de Assistência Autorizado mais próximo.
16. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo Fabricante, pelo serviço de assistência técnica ou, de qualquer forma, por uma pessoa com qualificação similar, para evitar qualquer risco.
17. O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.

18. Aconselha-se usar um exaustor ou utilizar o aparelho num local suficientemente arejado.
19. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor, elementos eléctricos ou dentro de um forno aquecido. Não colocá-lo sobre outros aparelhos.
20. Vigiar atentamente o aparelho quando este for utilizado na presença de crianças.
21. Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
22. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
23. Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC e com o regulamento (EC) N.º1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto como alimentos.
24. Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2009/96/CE, leia o folheto em anexo.

CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

A Corpo do aparelho
B Placas antiaderentes
C Lâmpada-piloto vermelha de ligação
D Lâmpada-piloto verde de temperatura atingida
E Pés antiderrapantes
F Puxador de abertura
G Alavanca de fechamento

MODO DE UTILIZAÇÃO

ATENÇÃO:
Antes da utilização, retire eventuais etiquetas presentes nas placas. Verifique se as placas de cozedura estão limpas e sem sinal de pó. Se necessário, limpe com um pano húmido.

Na primeira utilização, pode sair algum fumo por causa do aquecimento de alguns componentes, o que é normal.

- Posicione o aparelho sobre uma superfície plana. Verifique se a placa está fechada durante a fase de pré-aquecimento.
- Insira a ficha na tomada.
- A lâmpada-piloto (C) acende-se para sinalizar que o aparelho está ligado à tomada e a lâmpada-piloto (D) acende-se para indicar que o aparelho está a aquecer.
- Quando o aparelho atinge a temperatura (passados cerca de 3 minutos) e está pronto a utilizar, a lâmpada-piloto (D) apaga-se.

Nota: A lâmpada-piloto (D) volta a acender quando a temperatura necessária para a cozedura desce.

- Abra completamente o aparelho pelo puxador (F), depois de ter puxado a alavanca (G) para cima (Fig. 2).
- Coloque o alimento na placa de cozedura inferior (B). Posicione sempre o alimento mais para a parte traseira da placa de cozedura.
- Feche a placa superior sobre a inferior pelo puxador (F) e bloqueie-a carregando de leve na alavanca (G) até ouvir o clique de bloqueio (Fig. 2).
- Para a cozedura são necessários cerca de 5-8 minutos. Em todo caso, o tempo depende do gosto pessoal, do tipo e da espessura do alimento.
- Uma vez terminada a cozedura, desligue o aparelho da tomada e levante a placa como acima descrito. Retire o alimento com uma espátula de plástico.

ATENÇÃO:
Não toque na superfície do aparelho nem nas placas quentes a fim de evitar queimaduras.

Não force a alavanca (G) para não parti-la.

Não utilize a alavanca (G) de fechamento para bloquear a placa superior enquanto o alimento estiver no interior do aparelho. O próprio peso da placa esmagará gradativamente o alimento durante a fase de cozedura.

Coza somente com as placas fechadas.

Não utilize objetos pontiagudos (ex.: faca) para evitar danificar as placas.

LIMPEZA

ATENÇÃO:
Limpe o aparelho somente com um pano húmido depois de o ter desligado da tomada e com o aparelho completamente frio.

- Para a limpeza das placas, passe um pano húmido.
- Arrume o aparelho, bloqueando a placa superior sobre a inferior por meio do clique da alavanca (G) (Fig. 2) e enrole o cabo na sua sede debaixo do aparelho (Fig. 3).

RECEITAS

Sandes quentes de cogumelo e tomate seco
(Para 4 pessoas)
Tempo de preparo: 10 minutos
Tempo de cozedura: 15 minutos
Ingredientes:
300 g de cogumelos fatiados
100 g de folhas tenras de espinafres
1/2 chávena de tomate seco cortado
3/4 de chávena de queijo magro ralado
200 g de pão sírio (pão pita)
Aqueça uma frigideira com um pouco de azeite. Coloque os cogumelos e deixe cozer durante três minutos ou até ficarem macios, misturando de vez em quando. Coloque-os depois sobre papel de cozinha e tempere com sal e pimenta.
Pré-aqueça a placa. Na base do pão pita coloque os espinafres, os cogumelos, o tomate seco e o queijo ralado. Tempere com sal e pimenta. Feche com a outra metade do pão e aperte com força.
Coloque as sandes na placa e coza durante 5 minutos ou até ficarem douradas. Corte-as em 4 porções e sirva.

Fogaça de pesto e borrego
Ingredientes
400 g de filete de borrego
Pedaços de fogaça de 20 cm quadrados
65 g de pesto de manjericão
50 g de parmesão em fatias
35 g de tomate seco em fatias
Grelhe o borrego na grelha fervente previamente untada (grelha ou barbecue) até ao ponto desejado. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos antes de o cortar em fatias.
Pré-aqueça a placa. Abra a fogaça e corte-a pela metade na horizontal. Passe o pesto na base da fogaça e deite por cima o borrego, o queijo, o tomate e feche com a outra metade da fogaça. Coloque a fogaça na placa durante cerca de 5 minutos ou até o queijo ficar fundido. Corte a fogaça na diagonal e sirva.

Sandes quentes com bacon, banana e queijo
Ingredientes:
4 fatias de pão
6 ou 7 fatias de bacon pré-cozido
1 banana
2 fatias de queijo Cheddar
Outro grande truque de restaurante é tostar ligeiramente o pão antes de preparar as sandes. Para isto, pré-aqueça a placa, coloque as quatro fatias de pão na placa inferior e feche completamente; aqueça não mais de um minuto (só o tempo necessário para dourar o pão). Retire o pão tostado e coloque na base as fatias de bacon. Fatie a banana pelo comprimento, umas 6 fatias, e coloque-as sobre o bacon. Complete com as fatias de queijo, feche o pão e coza durante 3-4 minutos.

Tortilhas mexicanas
(Para 4-6 pessoas)
Ingredientes:
250g de molho mexicano
Meia chávena de feijão esmagado (ou puré de feijão encarnado)
2 colheres de alho e cebolinha picados
200 g de salsicha fresca triturada
16 tortilhas redondas (não fritas)
200 g de molho Tatziki
200 g de sumo de abacate
250 g de queijo mozzarella picada
1 chávena de creme ácido
Pré-aqueça a placa; misture numa taça o molho, o feijão, o alho e a cebolinha picados, a salsicha e passe a mistura nas 8 tortilhas. Complete com camadas alternadas de Tatziki, abacate e queijo.
Coza as tortilhas até ficarem douradas, crocantes e bem quentes durante cerca de 8 minutos.
Sugestão: sirva com creme ácido e folhas de alface.

NL

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN.

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten een aantal voorzorgmaatregelen woren genomen waaronder:

1. Controleer dat het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw stroomnet.
2. Gebruik het apparaat niet in de buurt van wanden en gordijnen.
3. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz...)
4. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder; personen met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis van het apparaat of die de aanwijzingen van het gebruik niet hebben gekregen moeten onder toezicht blijven van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of moeten eerst goed opgeleid worden voor het veilige gebruik van het product en de gevaren bij het gebruik hiervan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het reinigen van het apparaat mag niet uitgevoerd worden door kinderen die jonger dan 8 jaar zonder toezicht van een volwassen persoon.

5. Houdt het apparaat en het elektriciteitsnoer buiten bereik van de kinderen onder 8 jaar.
6. Zet het apparaat op een horizontaal vlak tijdens het gebruik.
7. Zet het product op een stabiel oppervlakte dat tegen warmte bestendig is en dat de ruimte goed is verlicht.
8. Gebruik het apparaat niet buiten.
9. Let op dat het elektriciteitsnoer niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
10. De temperatuur van de oppervlaktes die toegankelijk zijn kunnen onderhevig zijn aan hoge temperaturen als het apparaat in werking staat.
11. Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact als het niet wordt gebruikt en voordat het wordt gereinigt.
12. Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
13. Gebruik geen schuurmiddelen of corrosieve middelen voor het reinigen van het apparaat en zet het niet in de vaatwasmachine.
14. ZET HET APPARAAT, DE STEKKER EN HET ELEKTRICITEITSNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK VOOR HET REINIGEN VAN DEZE ONDERDELEN.
15. Gebruik het apparaat niet als het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigt zijn of als he apparaat zelf defect is; breng het in dit geval naar een Geautoriseerd AssistentieCentrum in de buurt.
16. Als het elektriciteitsnoer beschadigt is moet het vervangen worden door de Constructeur of door zijn technische assistentieservice of, in ieder gaval, door een persoon die over dezelfde kwalificaties beschik om ieder risico te vermijden.
17. Het apparaat is ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK ontworpen en mag dus niet gebruikt worden voor commmerciele of industriele doeleinden.
18. Het wordt aangeraden om een afzuigkap te gebruiken of om de ruimte goed te luchten tijdens het gebruik.
19. Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen, elektrische elementen of in een verwarmde oven. Zet het nooit bovenop andere apparaten.
20. Let altijd op als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
21. Wanneer het apparaat als vuil verwerkt wordt, moet het onbruikbaar gemaakt worden door het elektriciteitsnoer eraf te knippen. Het wordt tevens aangeraden om de onderdelen van het apparaat die een gevaar kunnen opleveren onklaar te maken, vooral voor de kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
22. Houdt de verpakkingselementen uit de buurt van kinderen omdat ze een mogelijke gevarenbron zijn.
23. Dit apparaat is conform aan de richtlijn 2006/95/EG en EMC 2004/108/EG, en aan de regelgeving (EC) No. 1935/2004 van 27/10/2004 voor meterialen die in contact komen met etenswaren.
24. Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2009/96/CE lees het speciale blaadje dat bij het product wordt gelevert.

BEWAAR ALTIJD DEZE HANDLEIDING

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

A Basis van het apparaat
B Anti-aanbakplaten
C Rode startverklikker
D Groene verklikker temperatuur klaar
E Antislip pootjes
F Openingshandvat
G Sluitingshendeltje

GEBRUIKSAANWIJZING

LET OP:
Voordat het apparaat wordt gebruikt, verwijder eventuele labels die op de platen aanwezig zijn. Controleer dat de bakplaten schoon zijn en dat er geen stof op ligt. Indien noodzakelijk renig met een vochtige doek. .

Als het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt kan het voorkomen dat er een dunne pluim rook uitkomt. Deze wordt alleen veroorzaakt door de verwarming van enkele onderdelen.

- Zet het apparaat op een horizontaal vlak. Controleer dat het apparaat gesloten is tijdens het voorverwarmen.
- Steek de stekker in een stopcontact.
- De verklikker (C) gaat branden om aan te geven dat de stekker in het stopcontact is gestopt en de verklikker (D) brand om aan te geven dat het apparaat wordt voorverarmd.
- Als het apparaat de gewenste temperatuur heeft bereikt (na circa 3 minuten) is het klaar voor gebruik en de verklikker (D) gaat uit.

Opmerking: De verklikker (D) gaat weer aan als de nodige baktemperatuur lager wordt.

- Opn het apparaat helemaal met het handvat (F), nadat het speciale hendeltje (G) is opgeheven (Fig. 2).
- Zet de etenswaren die gebakken moeten worden op de onderste bakplaat (B). Plats de etenswaren altijd in de buurt van de achterkant van de bakplaat.
- Sluit de bovenste bakplaat op de onderste met het handvat (F) en blokker hem door het hendeltje (G) zacht naar beneden te drukken totdat u een klik hoort die aangeeft dat de plaat is geblokkeert (Fig. 2).
- Het bakken duurt ongeveer 5-8 minuten. In ieder geval hangt de tijd af van de persoonlijke smaak en van de dikte van de etenswaren.
- Na het bakken, zet het apparaat uit door de stekker uit het stopcontact te trkken en de plaat op te heffen zoals hiervoor is beschreven. Verwijder de etenswaren met een plasticen spatel.

LET OP:
De Buitenkant van het apparaat en de warme platen niet aanraken om brandwonden te voorkomen.

Het hendeltje (G) niet forceren omdat het hierdoor kan breken.

Gebruik het hendeltje (G) niet om de sluiting van de bovenste bakplaat te blokkeren als er etenswaren in het apparaat aanwezig zijn. Het gewicht van de plaat zelf drukt de etenswaren gelijdelijk aan tijdens de bakfase.

Alleen met gesloten platen .

Geen scherpe voorwepen gebruiken (bv. Messen) om te voorkomen dat de platen worden beschadigt.

REINIGEN

LET OP:
Reinig het apparaat alleen met een vochtige doek nadat de stekker uit het stopcontact is getrokken en nadat het apparaat helemaal is afgekoeld.

- Gebruik voor het reinigen alleen een vochtige doek.
- Berg het apparaat op door de bovenste plaat te blokkeren aan de onderste plaat met de klik van het speciale hendeltje (G) (Fig. 2) en wikkel het snoer op de speciale plaats aan de onderkant van het apparaat (Fig. 3).

RECEPTEN

Broodjes met getoaste paddestoelen en gedroogde tomaten
(Voor 4 personen)
Voorbereidingstijd: 10 minuten
Baktijd: 15 minuten
Ingredienten:
300 g paddestoelen in plakjes gesneden
100 g blaadjes zachte spinazie
1/2 beker fijngesneden gedroogde tomaatjes
3/4 beker geraspte magere kaas
200 g turks brood, in vier porties gesneden
Verwarm een frituurpan en giet en een beetje olie in. Voeg de paddestoeltjes toe en laat ze drie minuten bakken totdat ze zacht worden en roer ze af en toe door. Leg ze op keukenpapier en voeg peper en zout toe.
Verwarm de plaat. Leg de spinazie, de paddestoeltjes, de gedroogde tomaatjes en de kaas op het turkse brood. Voeg peper en zout toe. Bedek het met de rest van het brood en druk alles goed samen.
Leg de broodjes op de plaat en laat ze vijf minuten bakken totdat het getoast is. Door de helft snijden en serveren.

Focaccia met pesto en lamsvlees
Ingredienten
400 g lamsfilet
stukjes focaccia (brood met zout en olie) 20cm vierkant
65 g pasto van basilikum
50 g plakjes parmesaanse kaas
35 g gedroogde tomaatjes in stukjes

Bak het lamsvlees op de hete gril die van tevoren is ingevet (gril of barbecue) totdat het goed gekleurd en naar smaak gebakken is. Laat het lamsvlees 5 minuten afgedekt rusten voordat het in dunne plakjes wordt gesneden.
Verwarm de plaat. Snijd de focaccia in twee delen en vervolgens horizontaal doormidden. Smeer pesto op de delen van de focaccia en leg het lamsvlees, de parmesaanse kaas, de tomaatjes en de rest van de focaccia erop. Leg de focaccia ongeveer 5 minuten tussen de platen totdat de kaas nog niet is gesmolten en de focaccia nog niet helemaal warm is. Snijdt de focaccia diagonaal en serveer hem.

Broodjes met getoast spek, banaan en kaas
Ingredienten:
4 sneedjes brood
6 o 7 plakjes voorgekookte spek
1 banaan
2 plakjes Cheddar kaas
Een ander grote truc van restaurants is het brood iets te roosteren voordat het broodje wordt gemaakt. Verwarm dus de platen voor en leg de vier sneedjes brood op de onderste plaat en sluit hem helemaal; niet langer dan één minuut verwarmen (net genoeg om het brood een beetje bruin te laten worden) Verwijder het brood en leg het spek erop zodat de onderkant

van de toast wordt bedekt. Snijdt de banaan over lengte in plakjes, ongeveer 6 plakjes en leg het op het spek. Bedek alles met plakjes kaas; sluit de toast en laat hem 3-4- minuten bakken.

Mexicaanse Tortillas
(Voor 4-6 personen)
Ingredienten:
250g mexicaanse saus
halve beker fijngeprakte bonen (of rode bonen)
2 lepeltjes haksel van knoflook en uitjes
200 g fingemalen worstjes
16 ronde tortillas (niet gefrituurt)
200 g Tatziki saus
200 g Avocado sap
250 g fijngesneden mozzarella
1 beker zure room
De platen voorverwarmen; meng de saus, de bonen, het haksel van knoflook en uitjes, de worstjes en smeer het op de 8 tortillas. Garneer met laagjes Tatziki, Avocado en kaas.
Bak de tortillas totdat ze goudbruin, krokant en goed warm zijn voor 8 minuten.
Idee voor het serveren: serveren met zure room en slablaadjes.

EL

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Χρησιμοποιώντας ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λάβετε τις κατάλληλες προφυλάξεις μεταξύ των οποίων:

1. Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
2. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε τοίχους και κουρτίνες.
3. Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο, κλπ...).
4. Αυτη η συσκευη μπορει να χρησιμοποιηθει απο παιδια ηλικιας ισης ή μεγαλυτερης των 8 ετων. Ατομα με μειωμενες φυσικες, αισθητηριες ή νοητικες ικανοτητες ή που δεν εχουν εμπειρια και γνωση της συσκευης ή που δεν τους εχουν δοθει οδηγιες σχετικα με τη χρηση της, θα πρεπει να επιβλεπονται απο ενα προσωπο υπευθυνο για την ασφαλεια τους, ή θα πρεπει πρωτα να ενημερωθουν καταλληλα πως να χρησιμοποιησουν αυτη τη συσκευη σε συνθηκες ασφαλειας και με επιγνωση των κινδυνων που συνδεονται με τη χρηση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά ηλικίας κατώτερης των 8 ετών χωρίς την επίβλεψη ενός ενήλικα.
5. Κρατάτε τη συσκευή και το σχετικό καλώδιο μακριά από την πρόσβαση των παιδιών ηλικίας κατώτερης των 8 ετών.
6. Κατά τη χρήση, τοποθετήστε τη συσκευή σε μια οριζόντια επιφάνεια.
7. Τοποθετήστε το προϊόν σε μια σταθερή επιφάνεια, ανθεκτική στη θερμότητα και καλά φωτισμένη.
8. Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
9. Βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
10. Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
11. Σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν τις διαδικασίες καθαρισμού.
12. Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε το ρευματολήπτη.
13. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά, διαβρωτικά απορρυπαντικά ή πλυντήριο πιάτων για τον καθαρισμό της συσκευής.

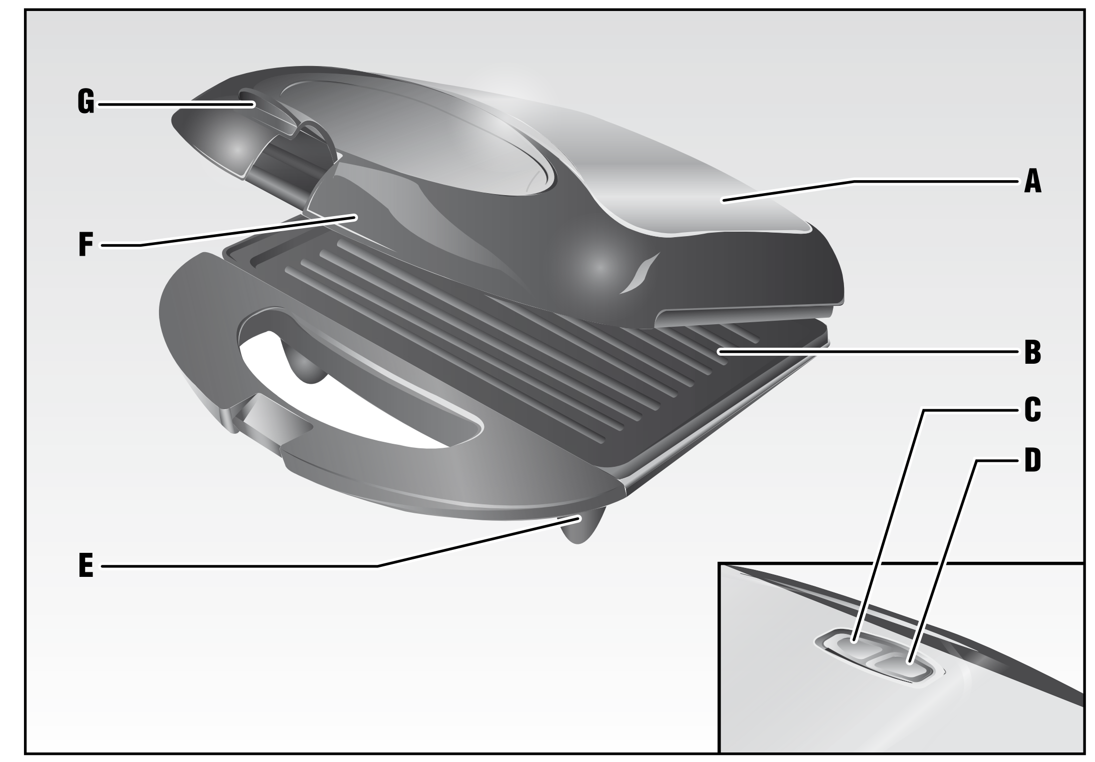
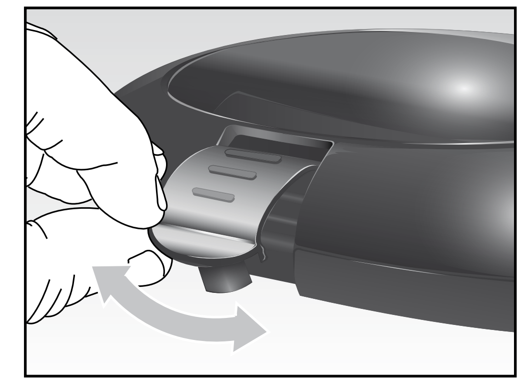
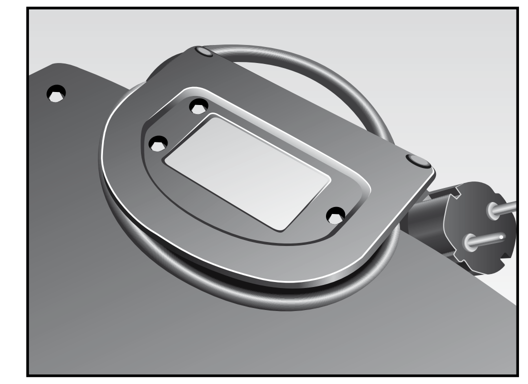


Fig. 1


Fig. 2


Fig. 3

14. ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.
15. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημιά, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Σ' αυτή τη περίπτωση πηγαίνετέ την στο πιό κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.
16. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον Κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης ή εν τέλει από εξειδικευμένο άτομο κατά τρόπον ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
17. Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
18. Συνιστάται η χρήση ενός εξαεριστήρα ή ένας κατάλληλος αερισμός του χώρου κατά τη χρήση.
19. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε πηγές θερμότητας, ηλεκτρικά στοιχεία ή σε θερμαινόμενο φούρνο. Μην την τοποθετείτε επάνω σε άλλες συσκευές.
20. Επιβλέπετε προσεκτικά τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε με την παρουσία παιδιών.
21. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιγνίδια τους.

22. Δεν πρέπει να τα αφήνετε τα στοιχεία της συσκευασίας σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
23. Η παρούσα συσκευή είναι σύμφωνη με την Οδηγία 2006/95/ΕΚ και 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα EMC και τον κανονισμό (ΕΚ) υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.
24. Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2009/96/ΕΚ παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΠΑΝΤΑ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΑΡΟΥΣΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)
A Σώμα της συσκευής
B Αντικολλητικές πλάκες
C Κόκκινη ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
D Πράσινη ενδεικτική λυχνία επίτευξης θερμοκρασίας
E Αντιολισθητικά πέλματα
F Χειρολαβή ανοίγματος
G Μοχλός κλεισίματος

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
ΠΡΟΣΟΧΗ:
Πριν τη χρήση, αφαιρέστε ενδεχόμενες ετικέτες που βρίσκονται στις πλάκες. Βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες ψησίματος είναι καθαρές και χωρίς ίχνη σκόνης. Αν είναι αναγκαίο, καθαρίστε με ένα υγρό πανί.

Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να παρατηρηθεί εκπομπή ελάχιστης ποσότητας καπνού. Αυτό οφείλεται αποκλειστικά στη θέρμανση μερικών μερών.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μιά οριζόντια επιφάνεια. Βεβαιωθείτε ότι η πλάκα είναι κλειστή κατά τη φάση της προθέρμανσης.
- Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος.
- Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία (C) που σηματοδοτεί τη σύνδεση του ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος και η λυχνία (D) που δείχνει ότι η συσκευή θερμαίνεται.
- Όταν η συσκευή θα έχει φτάσει στη θερμοκρασία (μετά από 3 περίπου λεπτά) και είναι έτοιμη για χρήση, η λυχνία (D) θα σβήσει.

Σημείωση: Η λυχνία (D) θα φωτιστεί και πάλι όταν η η αναγκαία για το ψήσιμο θερμοκρασία θα πέσει.
- Ανοίξτε εντελώς τη συσκευή με τη βοήθεια της χειρολαβής (F), αφού πρώτα ανασηκώσετε τον ειδικό μοχλό (G) προς τα επάνω (Εικ. 2).
- Τοποθετήστε τις τροφές για ψήσιμο στην κάτω πλάκα ψησίματος (B). Τοποθετείτε πάντα τις τροφές προς το πίσω μέρος της πλάκας ψησίματος.
- Κλείστε την επάνω πλάκα στην κάτω πλάκα με τη βοήθεια της χειρολαβής (F) και μπλοκάρετέ την πιέζοντας ελαφρά προς τα κάτω το μοχλό (G) μέχρι να ακουστεί το κλικ του πραγματοποιηθέντος μπλοκαρίσματος (Εικ. 2).
- Για το ψήσιμο είναι αναγκαία περίπου 5-8 λεπτά. Σε κάθε περίπτωση, ο χρόνος εξαρτάται από τις προσωπικές προτιμήσεις, από το είδος και το πάχος των τροφών.
- Αφού τελειώσει το ψήσιμο, σβήστε τη συσκευή αποσυνδέοντας το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και ανασηκώστε τήν πλάκα όπως ανεφέρθη προηγουμένως. Αφαιρέστε τίς τροφές χρησιμοποιώντας μια πλαστική σπάτουλα.

ΠΡΟΣΟΧΗ:
Μην αγγίζετε το περίβλημα της συσκευής και τις θερμές πλάκες προς αποφυγήν εγκαυμάτων.

Μη ζορίζετε το μοχλό (G) για να μην τον σπάσετε.

Μη χρησιμοποιείτε το μοχλό κλεισίματος (G) για να μπλοκάρετε την επάνω πλάκα ενώ βρίσκονται οι τροφές μέσα στη συσκευή. Το ίδιο το βάρος της πλάκας θα πιέσει βαθμιαία τις τροφές κατά τη φάση του ψησίματος.

Ψήνετε μόνο με τις πλάκες κλειστές.

Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα (πχ. μαχαίρια) προς αποφυγή πρόκλησης ζημιών στις πλάκες.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
ΠΡΟΣΟΧΗ:
Καθαρίζετε τη συσκευή μόνο με ένα υγρό πανί αφού αποσυνδέσετε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και αφού η συσκευή κρυώσει εντελώς.
- Για τον καθαρισμό των πλακών χρησιμοποιείτε μόνον ένα υγρό πανί.
- Φυλάξτε τη συσκευή μπλοκάροντας τήν επάνω πλάκα στην κάτω πλάκα μέσω του κλικ τού ειδικού μοχλού (G) (Εικ. 2) και τυλίγοντας το καλώδιο στην ειδική θέση κάτω από τη συσκευή (Εικ. 3).

ΣΥΝΤΑΓΕΣ
Σάντουιτς με ψητά μανιτάρια και λιαστές ντομάτες
(Για 4 άτομα)
Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά
Χρόνος ψησίματος: 15 λεπτά
Υλικά:
300 γρ. μανιτάρια κομμένα σε φέτες
100 γρ. τρυφερά φύλλα σπανάκι
1/2 φλυτζάνι λιαστές ντομάτες ψιλοκομμένες
3/4 φλυτζανιού τριμμένου light τυριού
200 γρ. πίτα για γύρο, κομμένη σε τέσσερα μέρη
Ζεστάνετε ένα τηγάνι και αλείψτε το με λίγο λάδι. Προσθέστε τα μανιτάρια και μαγειρέψτε τα για 3 λεπτά, ή μέχρι να μαλακώσουν, ανακατεύοντας κάθε τόσο. Βγάλτε τα και βάλτε τα σε χαρτί κουζίνας. Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι. Προθερμάνετε την πλάκα. Απλώστε το σπανάκι, τα μανιτάρια, τις λιαστές ντομάτες, το τυρί ομοιόμορφα στην πίτα. Δώστε γεύση με αλάτι και πιπέρι. Καλύψτε με την υπόλοιπη πίτα και πιέστε με δύναμη.

Τοποθετήστε τα σάντουιτς στην πλάκα και ψήστε επί πέντε λεπτά ή μέχρι να τοσταριστούν. Κόψτε τα στη μέση και σερβίρετε.

Φοκάτσα με πέστο και αρνί
Υλικά
400 γρ. φιλέτο αρνιού
τετράγωνα κομμάτια φοκάτσας των 20 εκ.
65 γρ.πέστο από βασιλικό
50 γρ. παρμεζάνα σε μικρές φέτες
35 γρ. λιαστές ντομάτες κομμένες φέτες
Ψήστε το αρνί στην καυτή σχάρα που λαδώσατε προηγουμένως (σχάρα ή μπάρμπεκιου) μέχρι να πάρει χρώμα και το επιθυμητό ψήσιμο. Αφήστε το αρνί να ξεκουραστεί, σκεπασμένο, επί 5 λεπτά πριν το κόψετε σε λεπτές φέτες.
Προθερμάνετε την πλάκα. Κόψτε στα δύο τη φοκάτσα, στη συνέχεια κόψτε την στη μέση οριζόντια. Αλείψτε το πέστο στην κάτω φοκάτσα, βάλτε επάνω το αρνί, το τυρί, τις ντομάτες και το άλλο μέρος της φοκάτσα. Τοποθετήστε τη φοκάτσα στην πλάκα για 5 περίπου λεπτά ή μέχρι να λειώσει το τυρί και να ζεσταθεί εντελώς η φοκάτσα. Κόψτε τη φοκάτσα διαγώνια και σερβίρετε.

Σάντουιτς με μπέικον, μπανάνα και τυρί
Υλικά:
4 φέτες ψωμιού
6 ή 7 φέτες μπέικον
1 μπανάνα
2 φέτες τυρί Cheddar
Ένα άλλο "μυστικό" εστιατορίου, συνίσταται στο να τοστάρετε ελαφρά το ψωμί πριν το ενώσετε για να γίνει το σάντουιτς. Στη συνέχεια προθερμάνετε την πλάκα, διατάξτε τις τέσσερις φέτες ψωμιού στην κάτω πλάκα και κλείστε εντελώς. Ζεστάνετε για όχι περισσότερο από ένα λεπτό, (μόλις για τον ελάχιστο χρόνο για να ροδίσει το ψωμί). Αφαιρέστε το τοστ και απλώστε τις φέτες του μπέικον , καλύπτοντας την κάτω φέτα του τοστ. Κόψτε στη συνέχεια τη μπανάνα κατά μήκος, κάνοντας πάνω κάτω 6 φέτες και απλώστε τις πάνω στο μπέικον. Καλύψτε όλα με τις φέτες του τυριού. Καλύψτε και πάλι και αφήστε να ψηθούν επί 3-4 λεπτά.

Μεξικανικές τορτίγιες
(Για 4-6 άτομα)
Υλικά:
250 γρ. μεξικανική σάλτσα
Μισό φλυτζάνι λειωμένα φασόλια (ή κόκκινα φασόλια)
2 κουτάλια τριμμένο σκόρδο και σχοινόπρασο
200 γρ. λουκάνικο ψιλοκομμένο
16 στρογγυλές τορτίγιες (όχι τηγανισμένες)
200 γρ. σάλτσα τζατζίκι
200 γρ. χυμό Αβοκάντο
250 γρ. ψιλοκομμένη μοτσαρέλλα
1 φλυτζάνι ξινή κρέμα
Προθερμάνετε την πλάκα. Ενώστε τη σάλτσα, τα φασόλια, το τριμμένο σκόρδο και το σχοινόπρασο, το λουκάνικο και αλείψτε το σύνολο στις 8 τορτίγιες. Γαρνιρίστε με εναλλάξ στρώματα τζατζίκι, Αβοκάντο και τυρί.
Ψήστε τις τορτίγιες μέχρι να ροδίσουν, να γίνουν τραγανές και να ζεσταθούν καλά επί 8 λεπτά περίπου.
Συμβουλές για το σερβίρισμα: Σερβίρετε με την ξινή κρέμα και φύλλα σαλάτας.

RU

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.
При использовании электрических приборов необходимо принять соответствующие меры предосторожности, в том числе следующие:
1. Убедитесь, что напряжение прибора соответствует напряжению электросети.
2. Не используйте оборудование вблизи стен или штор.
3. Не подвергайте прибор воздействию атмосферных явлений (дождь, солнце и т.д.)
4. Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет; люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющие опыта и знаний в обращении с прибором, либо не получившие соответствующего инструктажа по применению, могут пользоваться прибором под наблюдением ответственного за их безопасность лица, либо сначала должны получить подробный инструктаж в отношении безопасного использования прибора и рисков, связанных с этим. Дети не должны играть с прибором. Запрещается выполнять чистку и техническое обслуживание прибора детям в возрасте младше 8 лет без присмотра взрослых.
5. Храните прибор и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.

6. Во время использования установите прибор на горизонтальную плоскость
7. Установить прибор на устойчивую, жаропрочную и хорошо освещенное плоскость.
8. Не используйте прибор на открытом воздухе.
9. Убедитесь, что шнур питания не касается горячих поверхностей.
10. Поверхности касания могут сильно нагреваться при работе прибора.
11. Выключайте питание прибора и вынимайте вилку из розетки, если он не используется и перед чисткой.
12. Не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку.
13. Не используйте абразивные, коррозионные средства или посудомоечную машину для очистки прибора.
14. НИКОГДА НЕ ОПУСКАЙТЕ ПРИБОР, ВИЛКУ И СЕТЕВОЙ ШНУР В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ; ДЛЯ ЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
15. Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур или вилка повреждены, или если прибор неисправен; в этом случае, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
16. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или другим квалифицированным специалистом во избежание опасности.
17. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен применяться в коммерческих или промышленных целях.
18. Рекомендуется использовать вентилятор или помещение с достаточной вентиляцией при использовании в закрытых помещениях.
19. Не ставьте прибор на или рядом с источниками тепла, электрическими элементами или в нагретую духовку. Не ставьте его на другие приборы.
20. Тщательно контролировать прибор, если при его использовании рядом находятся дети.
21. Если вы решите выбросить прибор, то сначала нужно вывести его из рабочего состояния, обрезав шнур питания. Кроме того, рекомендуется обезвредить те компоненты прибора, которые могут представлять опасность, особенно для детей, если они используют прибор для своих игр.
22. Элементы упаковки не должны находиться в пределах досягаемости детей, поскольку они являются потенциальными источниками опасности.
23. Данное устройство соответствует требованиям директив 2006/95/ЕС и ЭМС 2004/108/ЕС и Регламенту (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.
24. В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2009/96/ЕС прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)
A Корпус прибора
B Антипригарные пластины
C Красный светодиод включения
D Зеленый светодиод готовности температуры
E Нескользящие ножки
F Ручка открытия
G Блокирующий рычажок

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ
ВНИМАНИЕ:
Перед использованием удалите с пластин все наклейки. Убедитесь, что конфорки чистые и не содержат пыли. При необходимости очистить с помощью влажной ткани .

При первом использовании может появиться тонкая струйка дыма. Это связано только с нагревом определенных компонентов.
- Установите аппарат на плоскую поверхность. Убедитесь, что пластина закрыта во время предпускового подогрева.
- Вставьте вилку в розетку.
- Загорится индикатор (C), показывающий ввод вилки в розетку, и индикатор (D), показывающий, что устройство разогревается.
- Когда прибор достиг нужной температуры (приблизительно через 3 минуты) и готов к использованию, индикатор (D) погаснет.

Примечание: Световой индикатор (D) снова загорается при понижении температуры, необходимой для приготовления пищи.
- Полностью откройте прибор за ручку (F), подняв рычажок (G) вверх (рис. 2).
- Положите продукт для приготовления на нижнюю варочную пластину (B). Всегда класть продукт в направлении задней части варочной пластины.
- Накройте верхней пластиной нижнюю с помощью ручки (F) и зафиксируйте ее, слегка нажав на рычаг (G) до щелчка (рис. 2).
- Приготовление занимает около 5-8 минут. В любом случае, время зависит от личного вкуса, типа и толщины продукта.
- По окончании варки выключите прибор, вынув вилку из розетки, и поднимите пластину, как описано выше. Выньте продукт пластиковым шпателем.

ВНИМАНИЕ:
Во избежания ожогов не прикасайтесь к горячим пластинам.

Не форсируйте рычажок (G) во избежание поломки.

Не используйте рычажок (G) для блокировки верхней пластины, в то время как продукт находится внутри прибора. Вес пластины постепенно придавит продукт во время приготовления.

Выпекать только при закрытых пластинах.

Не используйте острые предметы (например, нож) во избежание повреждения пластин.

ЧИСТКА
ВНИМАНИЕ:
Чистите прибор только влажной тканью, предварительно вынув вилку из розетки и после того как машина остынет.
- Для очистки плиты используйте только влажную ткань.
- Заблокируйте верхнюю пластину на нижней до щелчка с помощью рычажка (G) (рис. 2), смотайте шнур и положите его в отсек на дне прибора (рис. 3).

РЕЦЕПТЫ
Поджареные бутерброды с грибами и вялеными помидорами
(На 4 порции)
Время приготовления: 10 минут
Время варки: 15 минут
Состав:
300 г нарезанных грибов
100 г молодых листьев шпината
1/2 чашки нарезанных вяленых помидоров
3/4 стакана тертого нежирного сыра
200 г турецких лепешек, разрезанных на четыре части
Нагрейте сковороду и добавьте немного растительного масла. Добавьте грибы и жарьте в течение трех минут или пока они не станут мягкими, периодически помешивая. Выложите на промасленную бумагу. Посолите и поперчите.
Разогрейте пластину. Положите на турецкую лепешку шпинат, грибы, вяленые помидоры, сыр. Посолите и поперчите. Накройте оставшимися лепешками и крепко прижмите.
Положите бутерброды на пластину и готовьте в течение пяти минут или пока не поджарятся. Разрежьте пополам и подавайте.

Фокачча с песто и бараниной
состав
400 г филе баранины
квадратные куски фокаччи размером 20 см
65 г песто из базилика
50 г сыра пармезан ломтиками
35 г нарезанных вяленых сушеных помидоров,
Пожарьте баранину на раскаленной решетке гриля, смазанной растительным маслом (гриль или барбекю), до хорошего цвета и нужной степени готовности. Накройте баранину крышкой и отставьте на 5 минут, затем нарежьте тонкими ломтиками.
Разогрейте пластину. Разделите фокаччу на две части, затем разрежьте по горизонтали напополам. Намажьте песто на нижнюю часть фокаччи, положите кусочки баранины, сыр, помидоры и накройте оставшейся фокаччей. Положите фокаччу на пластину на 5 минут или пока сыр не расплавится и фокачча не станет горячей. Разрежьте фокаччу по диагонали и подавайте.

Поджареные бутерброды с беконом, бананами и сыром
Состав:
4 ломтика хлеба
6 или 7 ломтиков готового бекона
1 банан
2 ломтика сыра Cheddar
Еще один отличный ресторанный трюк - слегка обжаривать хлеб, прежде чем формировать бутерброд. Разогрейте плитку, положите четыре ломтика хлеба на нижнюю часть и полностью закройте; нагревайте не более минуты, (хлеб должен немного потемнеть). Снимите тост и положите ломтики бекона на нижнюю часть тоста. Теперь нарежьте банан в продольном направлении на

более или менее 6 ломтиков и положите их сверху бекона. Накройте ломтиками сыр; снова накройте и готовьте в течение 3-4 минут.

Мексиканские тортильяс
(На 4-6 порций)
Состав:
250 г мексиканской сальсы
Полстакана измельченной фасоли (или красной фасоли)
2 столовые ложки нарезанного чеснока и зеленого лука
200 г мелко нарезанной домашней колбаски
16 круглых лепешек тортильяс (не жареных)
200 г соуса Tatziki
200 г сока авокадо
250 г тертого сыра моцарелла
1 чашка сметаны
Разогрейте плитку; смешайте сальсу, фасоль, измельченный чеснок и зеленый лук, колбаску и намажьте смесь на 8 лепешек. Намазать поочередно соус Tatziki, авокадо и сыр.
Выпекать лепешки до золотой хрустящей и обжигающе горячей корочки в течение приблизительно 8 минут.
Как подавать: подавать со сметаной и листьями салата.

AR

تحذيرات هامة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام.
عند استخدام أجهزة كهربائية يجب اتخاذ الاحتياطات اللازمة، و من بينها:
١. تأكد أن قوة الجهد الكهربائي للجهاز ملائم لجهد الشبكة الكهربائية الخاصة بكم.
٢. لا تستخدم الجهاز بالقرب من الجدران و المظلات.
٣. لا تترك الجهاز يتعرض للعوامل الجوية (أمطار، شمس، الخ...).
٤. لا تترك الجهاز أبداً في متناول الأطفال أو ذوي الاحتياجات الخاصة. أثناء الاستخدام، ضع الجهاز فوق سطح أفقي.
٥. ضع الجهاز على سطح ثابت، مقاوم للحرارة و جيد الإضاءة.
٦. لا تستخدم هذا الجهاز في الأماكن الخارجية.
٧. انتبه حتى لا يتلامس الكابل الكهربائي مع الأسطح الساخنة.
٨. يمكن أن يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون من العمر ٨ سنوات باستخدام هذا الجهاز؛ كما يمكن استخدامه من قِبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حِسية أو عقلية محدودة؛ أو من قِبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز أو الذين لم يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قِبل شخص مسئول عن سلامتهم أو يتم تعليمهم جيدًا فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه وإحاطتهم علمًا بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. لا يجب أن يلهو الأطفال بالجهاز. لايجب القيام بالتنظيف والصيانة من قِبل الأطفال إلا إذا كانت أعمارهم تتجاوز ٨ سنوات على أن يتم الإشراف عليهم.
٩. احتفظ بالجهاز وكابله بعيدًا عن متناول الأطفال الأقل من ٨ سنوات من العمر.
١٠. أطفئ الجهاز و انزع القابس من مأخذ التيار عند عدم استخدامه و قبل عمليات التنظيف.
١١. لا تسحب كابل التغذية لنزع القابس.
١٢. قبل تحريك صفائح الشواء، أنزع قابس التغذية الكهربائية و انتظر عدة دقائق لكي تتركها تبرد.
١٣. لا تغمر أبدا الجهاز ولا قابس التيار أو الكابل الكهربائي في الماء أو أي سائل , استخدم فقط قطعة قماش مبللة للتنظيف.
١٤. لا تستخدم الجهاز إذا كان الكابل الكهربائي أو القابس بهما تلف، أو إذا كان الجهاز نفسه به تلف؛ في هذه الحالة خذه إلى أقرب مركز خدمة مصرح به.
١٥. استخدام تطويلات كهربائية غير مصرح بها من قبل مصنع الجهاز يمكن أن يسبب أضراراً و حوادث.
١٦. لا تستخدم منظفات كاشطة أو مسببة للتآكل أو غسالة الأطباق لتنظيف الجهاز.
١٧. ينصح باستخدام مروحة للتهوية أو نظام تهوية مناسب بالمكان أثناء الاستخدام.
١٨. تم تصنيع هذا الجهاز لاستعماله منزليا فقط و يجب عدم استعماله في نطاق أنشطة تجارية أو صناعية.
١٩. لا تضع الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر للحرارة، عناصر كهربائية أو في فرن تم تسخينه مسبقاً. لا تضعه فوق أجهزة أخرى.
٢٠. قم بمراقبة الجهاز بعناية عندما يتم استخدامه في وجود أطفال.
٢١. في حالة أردتم التخلص من الجهاز ننصح

بجعله غير عامل من خلال نزع الكابل الكهربائي التابع له. ننصح أيضاً بجعل مكونات الجهاز التي قد تشكل خطراً غير ضارة للأطفال الذين من الممكن أن يستعملون الجهاز للعب.
٢٢. يجب عدم ترك مواد التغليف بمتناول الأطفال حيث أنها مصدر خطر فعلي.
٢٣. هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية EC/٩٥/٢٠٠٦ وEMC ٢٠٠٤/١٠٨/EC، وكذلك يطابق القاعدة (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادرة بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ الخاصة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.
٢٤. للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقًا للائحة الأوروبية CE/٩٦/٢٠٠٩، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.

احتفظ دائماً بهذه التعليمات

وصف الجهاز (الشكل ١)
A جسم الجهاز
B ألواح غير لاصقة
C مؤشر أحمر للتشغيل
D مؤشر أخضر لدرجة الحرارة الجاهزة
E أقدام صغيرة غير قابلة للانزلاق
F مقبض للفتح
G ذراع الإغلاق

نصائح الاستخدام
تنبيه:
قم بإزالة أي ملصقات على الألواح قبل الاستخدام. تأكد أن ألواح الطهي نظيفة وخالية من الغبار. و إذا لزم الأمر قم بتنظيفه باستخدام قطعة قماش مبللة.

عند الاستخدام لأول مرة يمكن ملاحظة خروج خيط رفيع من الدخان. يرجع ذلك إلى تسخين بعض العناصر.
- ضع الجهاز على سطح منبسط.
- تأكد أن اللوح مغلق أثناء مرحلة ما قبل التسخين.
- ادخل القابس في مقبس التيار الكهربائي.
- سيضيء المؤشر (C) الذي يشير إلى إدخال القابس في مقبس التيار الكهربائي والمؤشر (D) للإشارة أن الجهاز يقوم بالتسخين.
- عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المطلوبة (بعد مرور ٣ دقائق تقريبًا) ويصبح جاهزًا للاستخدام سيضيء المؤشر (D).

ملحوظة مهمة: سيعاود المؤشر (D) الإضاءة عندما تنخفض درجة الحرارة اللازمة للطهي.
- افتح الجهاز بشكل كامل باستخدام المقبض (F) بعد رفع الذراع الخاص (G) إلى الأعلى (الشكل ٢) (Fig.٢) ٢).
- ضع الأطعمة المراد طهيها على لوحة الطهي السفلى (B). ضع الأطعمة دائمًا نحو الجزء الخلفي من لوحة الطهي.
- أغلق اللوحة العلوية على السفلى عبر المقبض (F) وأغلقه عن طريق الضغط برفق على ذراع (G) إلى الأسفل حتى تسمع صوت القفل (الشكل ٢).
- تستغرق عملية الطهي من ٥ - ٨ دقائق تقريبًا. على أي حال، يعتمد الوقت على الذوق الشخصي ونوع الأطعمة وسمكها.
- بمجرد انتهاء عملية الطهي، أغلق الجهاز من خلال سحب القابس من مقبس التيار الكهربائي وارفع اللوحة كما هو موضح سابقًا. انقل الأطعمة باستخدام ملعقة بلاستيكية.

تنبيه:
لا تلمس غطاء الجهاز و الألواح الساخنة لتجنب الحروق.

لا تتعامل بقوة مع الذراع (G) حتى تتجنب الكسر.

لا تستخدم ذراع الإغلاق (G) لقفل اللوحة العلوية أثناء تواجد الأطعمة داخل الجهاز. سيضغط وزن اللوحة ذاته على الأطعمة بشكل تدريجي أثناء مرحلة الطهي.

أطهي الطعام فقط عندما تكون الألواح مغلقة.

لا تستخدم الأدوات الحادة (مثل السكين) لتجنب إلحاق الضرر بالألواح.

التنظيف
تنبيه:
نظف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش مبللة بعد سحب القابس من مقبس التيار الكهربائي وبعد أن يصبح الجهاز باردًا تمامًا.
- لتنظيف الألواح استخدم قطعة قماش مبللة فقط.
- لتخزين الجهاز، أغلق اللوحة العلوية والسفلى عن طريق الضغط على الذراع الخاص (G) (الشكل ٢)؛ ولف سلك الكهرباء في المكان المخصص له أسفل الجهاز (الشكل ٣).

وصفات
شطائر محمصة بالفطر «المشروم» و الطماطم المجففة
(لـعدد ٤ أشخاص)
مدة التحضير: ١٠ دقائق
مدة الطهي: ١٥ دقيقة

المكونات:
٣٠٠ جم من الفطر المقطع إلى شرائح
١٠٠ جم من أوراق السبانخ الطرية
٢/١ فنجان من الطماطم المجففة المفتتة
٤/٣ فنجان من الجبن القليل الدسم المبشور
٢٠٠ جم من الخبز التركي، المقطع إلى ٤ أجزاء

قم بتسخين مقلاة للقلي و انثر عليها قليل من الزيت. أضف الفطر و أطهيه لمدة ثلاث دقائق أو إلى أن يصبح طري، قلبه من حين إلى أخر. اسكبه على ورق المطبخ. أضف الملح و الفلفل.
قم بتسخين الصفيحة، ضع السبانخ، الفطر، الطماطم المجففة، الجبن المبشور بانتظام على العيش التركي. أضف عليه الملح و الفلفل. غطيه بالخبز المتبقي و أضغط عليه بقوة.
ضع الخبز على الصفيحة و اتركه حتى أن يطهى لمدة خمس دقائق أو إلى أن يحمص. أقطعة من المنتصف و قدمه.

فطيرة بصلصة جنوه و لحم الضأن
المكونات
٤٠٠ جم من شرائح لحم الضأن
قطع من الفطير المقطع إلى ٢٠ سم مربع
٦٥ جم من صلصة جنوه بالريحان
٥٠ جم من جبن البارميجان المقطع إلى شرائح
٣٥ جم من الطماطم المجففة المقطعة إلى شرائح

قم بشواء لحم الضأن على الشواية المسخنة جيداً و التي تم دهانها بقليل من الزيت مسبقاً (بالشبكة أو الشواية) إلى أن يتم تغيير لونه أو إلى درجة الطهي المرغوب فيها. اترك لحم الضأن يهدأ، و هو مغطى، لمدة ٥ دقائق قبل تقطيعه لشرائح رقيقة.
قم بتسخين أولي للصفيحة. قسم الفطيرة إلى نصفين، ثم قم بقطعها من المنتصف أفقيا. ادهن صلصة جنوه على الأجزاء السفلى من الفطيرة، ثم ضع فوقها اللحم، الجبن، الطماطم و قطع الفطير المتبقية. ضع الفطيرة على الصفيحة لمدة ٥ دقائق أو إلى أن يذوب الجبن و إلى أن تصبح الفطيرة ساخنة تماماً. قطع الفطيرة في خطوط مائلة و قدمها.

شطائر باللحم المشوي و الموز و الجبن
المكونات:
٤ شرائح من الخبز
٦ أو ٧ شرائح من اللحم المطهي مبدئياً
ثمرة موز
٢ شريحة من الجبن الشيدر

أحدى الأفكار الذكية المطبقة في المطاعم ، هي تحميص الخبز خفيفا قبل إقرانه في شكل الشطائر الصغيرة. من ثم قم بتسخين الصفيحة، ضع الشرائح الأربعة من الخبز على الصفيحة السفلى و أغلقها تماما؛ اتركها تسخن لمدة لا تزيد عن دقيقة، (الوقت اللازم فقط لإكساب اللون للخبز). اخرج شرائح الخبز و ابسط عليها شرائح اللحم، لتغطي الجزء الأسفل من الخبز. قم الآن بتقطيع ثمرة الموز طولياً، إلى أقل أو أكثر من ٦ شرائح، و ضعها على شرائح اللحم. غطى كل هذا بشرائح الجبن؛ غطيه مجددا و اتركه ليتم طهيه لمدة ٣-٤ دقائق.

الفطيرة المكسيكية
(لـعدد ٤-٦ أشخاص)
المكونات:
٢٥٠ جم من المرق «الصلصة» المكسيكي
نصف فنجان من اللوبيا المهروسة (أو اللوبيا الحمراء)
٢ معلقة من الثوم المفروم و أوراق البصل الخضراء
٢٠٠ جم من اللحم المقدد المفروم ناعما
١٦ فطيرة مستديرة (ليست مقلية)
٢٠٠ جم من المرق اليوناني Tatziki «زبادي، ثوم؛ خيار، نعناع»
٢٠٠ جم من عصير الأفوكادو
٢٥٠ جم من الموتزاريلا المقطعة لقطع صغيرة
١ فنجان من الكريم الحمضي

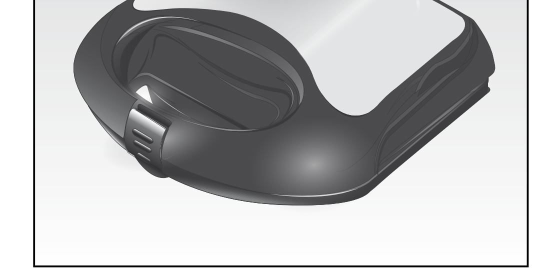
قم بتسخين الصفيحة مسبقاً؛ ضع معاً كل من المرق، اللوبيا، الثوم المفروم و أوراق البصل الخضراء، اللحم المقدد و قم بتوزيعهم سويا على ٨ فطائر. زينه بطبقات متبادلة من مرق Taziki، الافوكادو و الجبن.
اطهي الفطائر إلى أن تصبح ذهبية اللون، محمصة و ساخنة تماما لمدة ٨ دقائق تقريبا.
اقتراحات التقديم: قدمها مع الكريم الحمضي و أوراق السلطة.

637111

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

1 99 202 250
NUMERO UNICO

Cod. 6035108210 Rev. 0 del 13/12/2013



Toast&Grill
EASY

CE **Mod. 1980**